Kokos Cookies mit Himbeeren und Kakaocreme

Ein frisches, fruchtiges Gebäck

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Für den Teig Naturata Naturavit Kokosfett, 100 g Rübenzucker, Voll-Rohrzucker, Ei und Naturata Bourbon-Vanillezucker verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Naturata Kokosraspeln und Salz vermengen und schrittweise zugeben. Die Naturata Costa Rica dunkle Edelvollmilch Schokolade in kleine Stücke hacken, zu dem Teig hinzufügen und vermischen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit ungefähr 5 cm Abstand auf das Blech legen.

3. Cookies im vorgeheizten Ofen 12 Minuten goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Kakaocreme die Kokosmilch erhitzen. Vanillepudding-Pulver mit 20 g Rübenzucker anrühren und in die Milch geben. Anschließend Naturata Kakao zugeben. Die Mischung abkühlen lassen und die fertig gebackenen Cookies mit der Creme, den Himbeeren, frischem Basilikum und Kokoschips garnieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 12 Stück)

Naturata Zutaten

130 g	NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett
120 g	Rübenzucker
100 g	Vollrohrzucker
2 TL	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
50 g	Kokosraspeln
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
140 g	Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%
zum Garnieren	Kokoschips
1 TL	Kakao, alkalisiert

Weitere Zutaten

1 Ei
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
200 g frische Himbeeren
1 Bund Basilikum
200 ml Kokosmilch
50 g Vanillepudding Pulver